

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Специальности среднего профессионального образования

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Новосибирск 2023

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, в части освоения квалификации техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
- Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
- Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
- Обеспечение деятельности структурного подразделения;
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих Пекарь.

Рабочая учебная программа производственной практики может быть использована на курсах повышения квалификации, программ повышения квалификации и переподготовки кадров.

1.2. Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности/профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен приобрести практический опыт работы:

ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях:

- контроль качества сырья и готовой продукции
- ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;

- ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;
 - контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;
 - ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;
 - эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;

ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях:

- контроль качества сырья и готовой продукции
- ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья:

- Приемки сырья;
- Контроля качества поступившего сырья;
- Ведения процесса хранения сырья;
- Подготовки сырья к дальнейшей переработке

ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих Пекарь.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего - 756 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 - 216 часов

В рамках освоения ПМ 02- 72 часа

В рамках освоения ПМ 03 - 108 часов

В рамках освоения ПМ 04 – 216 часов

В рамках освоения ПМ 05 – 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций, личностных результатов в рамках профессиональных модулей ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности:

- Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
- Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
- Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
- Обеспечение деятельности структурного подразделения;
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих Пекарь.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
ПК 3.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе

	производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
ПК 1.1.-1.2. ОК 1-9	ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	216	- приемка сырья; - контроль качества поступившего сырья; - ведение процесса хранения сырья; - подготовка сырья к дальнейшей переработке;
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 2.1. -2.2. ОК 1-9	ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	72	- контроль качества сырья и готовой продукции; - ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; - эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 3.1.- 3.2. ОК 1-9	ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	108	- контроль качества сырья и готовых кондитерских изделий; - ведение технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий; - ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий; - эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для

			производства кондитерских изделий;
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 4.1.-4.5. ОК 1-9	ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	216	- контроль качества сырья и готовой продукции макаронных изделий; - ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий; - эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 1.1.-4.5. ОК 1-9	ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих Пекарь.	144	- планирование работы структурного подразделения; - оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятие управленческих решений;
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ВСЕГО часов		756	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Производственная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

Реализация производственной практики требует наличия производственного корпуса для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение кабинета

ПП.01.01 – 05.01 Производственная практика	<u>Производственный корпус АО «Хлебообъединение «Восход»: цех №1, №2, №3, №4, №5.</u> Спецодежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры. Оборудование технологических линий по изготовлению хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий. Оборудование технологических линий по изготовлению тортов и пирожных. Оборудование технологических линий по изготовлению печенье и пряников. Оборудование технологических линий по изготовлению замороженных полуфабрикатов из теста.
	<u>Производственный корпус АО «Новосибхлеб».</u> Оборудование: Инструкционные технологические карты, рецептуры. Оборудование технологических линий по изготовлению хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий.
	<u>Производственный корпус ЗАО «Хлебокомбинат Инской».</u> Спецодежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры. Оборудование технологических линий по изготовлению хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий.

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

4.2. Информационное обеспечение обучения

Программа производственной практики обеспечена учебно-методической документацией. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени,

затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы производственной практики обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

Основные источники:

1. Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. Т.1. Технологии и рецептуры. /Т.К. Апект, З.Н. Пашук.- СПб.: ГИОРД, 2019.-560с.: ил.
2. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия/ Б.У. Минифай; перевод с англ. По общ. Науч. Ред. Т.В. Савенковой.- СПб.: Профессия, 2019.-816., ил.- (Серия: Научные основы и технологии).
3. Технология приготовления кондитерских изделий /Бутенко Л.А., Ковтуненко Л.Я., Ховикова Ж.А.- СПб.: Вища школа, 2020.- 200с.: ил.

Дополнительные источники:

1. <https://www.razum.ru/> Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. - Технология производства сахарных кондитерских изделий.

4.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися. Мастера производственного обучения и преподаватели производственного цикла, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется в форме дифференцированно зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>Оценка за дифференцированный зачет по практике выставляется как интегральная оценка, включающая:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверку дневника практики; - оценку устной защиты отчета по практике; - оценку руководителя практики от предприятия
<p>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>	<p>Оценка за дифференцированный зачет по практике выставляется как интегральная оценка, включающая:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверку дневника практики; - оценку устной защиты отчета по практике; - оценку руководителя

	практики от предприятия
<p>ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>Оценка за дифференцированный зачет по практике выставляется как интегральная оценка, включающая:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверку дневника практики; - оценку устной защиты отчета по практике; - оценку руководителя практики от предприятия
<p>ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.</p>	<p>Оценка за дифференцированный зачет по практике выставляется как интегральная оценка, включающая:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверку дневника практики; - оценку устной защиты отчета по практике; - оценку руководителя практики от предприятия